

Szynka zawijana i zapiekana z serem

Przepis dodany przez użytkownika Michał Ska

Szynka zawijana i zapiekana z serem

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- pieczarki - 250 g
- masło - 2 łyżka(i)
- mąka - 2 łyżka(i)
- śmietana - 1/8 l
- białe wino - 1/8 l
- sol i pieprz biały -
- jajo - 1
- szynka gotowana - 400 g
- pomidory - 2

Etapy przyrządzenia:

1. Szybko zarumieniamy na maśle pokrojone na plasterki pieczarki. Mieszmą rozgrzany tłuszcz z mąką, uzupełniamy białym winem i śmietaną. Gotujemy gęsty sos. Zdejmujemy z ognia i przyprawiamy. Mieszmą pieczarki, a w sosie rozprowadzamy ser z jajkiem. Plasterki szynki kładziemy obok siebie i rozkładamy na nich nadzienie. Rolujemy i wkładamy do miski do zapiekania. Ozdabiamy plasterkami pomidorów, lekko posypujemy solą. Zwiniętą szynkę i pomidory posypujemy serem. Potrawę kładziemy na górnej półce nagrzanego uprzednio piekarnika i zapiekamy, aż ser się zrumieni.

